



SCHEDA MANSIONARIO – CUOCO/CHEF

Premessa

Il Programma Nazionale di Ricerche in Antartide (PNRA) è stato istituito nel 1985 con l'obiettivo di assicurare la partecipazione dell'Italia al Trattato Antartico e sviluppare ricerche scientifiche in quel continente. Da allora, con cadenza annuale, il PNRA organizza Spedizioni scientifiche, i cui risultati hanno portato il nostro Paese al livello delle nazioni più importanti tra quelle operanti in Antartide.

Descrizione della Stazione “MARIO ZUCHELLI”

La Stazione Mario Zucchelli (MZS) si trova sulla costa della Baia Terra Nova nella regione antartica del Mare di Ross (74°41' Sud e 164°07' Est), ospita fino a 90 persone durante la sola stagione estiva australe.

Descrizione della Stazione “CONCORDIA”

La Stazione Concordia si trova sul plateau antartico nel sito denominato Dôme C (75°06' Sud e 123°21' Est) ad una quota di circa 3.233 m s.l.m., ad una distanza di circa 1.200 km dalla Stazione Mario Zucchelli e a circa 1.100 km dalla Base francese Dumont d'Urville. Ospita fino ad 80 persone durante la stagione estiva australe e la squadra “winter-over” (massimo 16 persone) per l'intero inverno antartico.

Descrizione posizione di lavoro

Il **Cuoco/chef** potrà essere assegnato ad uno dei tre seguenti servizi:

- Responsabile del personale di cucina durante la stagione estiva australe presso la Stazione “Mario Zucchelli” (massimo 4 mesi di permanenza).
- Responsabile della cucina durante la stagione estiva australe presso la Stazione “Concordia” (massimo tre mesi di permanenza).
- Responsabile della cucina durante la stagione invernale australe presso la Stazione “Concordia” (minimo dieci mesi di permanenza).

Il Cuoco/chef prepara, da solo o con la collaborazione del personale di cucina (quando presente), l'intera gamma delle vivande (dal pane fino ai dolci) per la corretta alimentazione del personale partecipante alla Spedizione nella Stazione di competenza.

Requisiti richiesti per la posizione

Si richiede personale con esperienza (minimo 7 anni) in cucina internazionale con buona capacità organizzativa nella gestione della cucina e del magazzino viveri, in possesso di Attestato HACCP.

Specifiche mansioni in campo

Il Cuoco/chef:

- Gestisce l'intera gamma delle risorse alimentari della Stazione: materie prime, semilavorati e prodotti finiti.
- E' responsabile del buon uso e manutenzione ordinaria di forni, celle frigorifere, altre attrezzature e utensili di cucina.
- E' responsabile dell'esecuzione delle operazioni di sanificazione utilizzando procedure e concentrazioni corrette, rispettando la normativa HACCP.
- E' responsabile della realizzazione di duplice varietà di pietanze di un menù standard (4 portate) nel rispetto delle ricette e grammature predefinite (primo, secondo, contorni e frutta).
- Cura la preparazione di tre pasti giornalieri, indicativamente nei seguenti orari: colazione 7:30-8:00, pranzo 12:45-13:45, cena 20:00-21:00



SCHEDA MANSIONARIO – CUOCO/CHEF

- Aggiorna e redige, periodicamente ed a fine Campagna, l'inventario del magazzino viveri.

Per la Stazione Mario Zucchelli, inoltre:

- E' responsabile del personale di cucina.

Per la Stazione Concordia, inoltre:

- Redige un diario, sulle attività svolte, da inviare al referente del servizio e redige il rapporto settimanale da inviare allo Station Leader.
- Partecipa come tutto il personale, ai compiti collettivi che contribuiscono al buon funzionamento della Stazione e delle installazioni (turni di pulizia della Stazione, pulizia cucina, sala da pranzo, gestione rifiuti ecc...).

Trattamento di missione

Al personale assunto dall'Agenzia di somministrazione di lavoro a tempo determinato verrà corrisposta, secondo il livello contrattuale attribuito al profilo professionale, la retribuzione spettante ai dipendenti ENEA, alla quale verrà aggiunto il trattamento di missione in Antartide (diaria e indennità) determinato secondo le modalità correnti.